GASTROBACK®

Bedienungsanleitung

Design Küchenmaschine Advanced Pro

Art.-Nr. 40979 Design Küchenmaschine Advanced Pro

Bedienungsanleitung vor Gebrauch unbedingt lesen!
Modell- und Zubehöränderungen vorbehalten!
Nur für den Hausgebrauch!

Lesen Sie bitte alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und beachten Sie bitte alle Warnhinweise, die in der Bedienungsanleitung aufgeführt sind.

Inhaltsverzeichnis

Die Design Küchenmaschine Advanced Pro kennenlernen 3
Wichtige Informationen 4
Sicherheitshinweise 4
- Allgemeine Hinweise zur Sicherheit 5
- Wichtige Sicherheitshinweise - Elektrizität 6
- Mögliche Gefährdungen durch bewegliche Bauteile 7

Bedienung 7
- Vor der ersten Verwendung 7
- Die Rührschüssel einsetzen 7
- Das Rührwerkzeug montieren 8
- Das Rührwerkzeug demontieren 8
- Das Planetenrührwerk 9
- Einstellen der Rührzeit 10
- PAUSE-Funktion 10
- Sicherheitsverriegelung 11
- Überlastungsschutz 11
- Überhitzungsschutz 11
- Das Gerät zerlegen 11

Pflege und Reinigung 12
Aufbewahrung 13
Tipps bei der Verwendung 13
- Verwendung der Rührwerkzeuge 13
- Verwendung der Programme 14
- Weitere Tipps 14

Entsorgungshinweise 15
Information und Service 15
Gewährleistung/Garantie 15
Technische Daten 16
Behebung von Störungen 16
Rezeptideen 18

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!

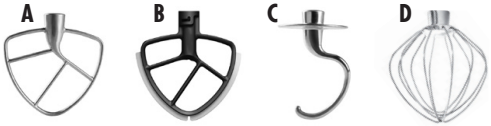
Wir freuen uns, dass Sie sich für die Design Küchenmaschine Advanced Pro entschieden haben! Mit dem hochleistungsstarken 1000 Watt Motor ist das Verarbeiten Ihrer Zutaten eine Leichtigkeit. Das Planetenrührwerk sorgt für ein gleichmäßiges Verrühren der Zutaten in jedem Winkel Ihrer Rührschüssel. Sie können die Küchenmaschine zum Rühren, Kneten und Schlagen von weichen und flüssigen Nahrungsmitteln (Instant Pudding, Cocktailsaucen, Sahne, Crepeteig, etc.), zum Kneten von festem Teig (Knetgebäckteig, Brotteig, etc.) oder Unterheben von Zutaten (z. B. von Eischnee) verwenden.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Sie können am schnellsten alle Vorteile Ihrer neuen Küchenmaschine nutzen, wenn Sie sich vor Inbetriebnahme über alle Eigenschaften informieren!

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer Design Küchenmaschine Advanced Pro.

Ihre Gastroback GmbH

Die Design Küchenmaschine Advanced Pro kennenlernen



Rührwerkzeuge: **A: Rührhaken**
B: Rührhaken mit Abstreiflippe
C: Knethaken
D: Schneebesen

Zubehör: **Teigschaber (ohne Abbildung)**

Wichtige Informationen

• Nur zum Gebrauch für haushaltsübliche Mengen und in Innenräumen. Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien.

• Schließen Sie das Gerät erst an die Stromversorgung an, wenn es vollständig und richtig nach der Anleitung im Kapitel ´Bedienung` zusammengesetzt ist.

• Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker, bevor Sie das Rührwerkzeug abnehmen oder einstecken.

• Achten Sie darauf, dass das Rührwerkzeug richtig eingerastet ist bevor Sie mit dem Rührvorgang beginnen.

• Niemals das Rührwerkzeug anfassen oder irgendwelche Fremdkörper daran halten, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt.

• Niemals andere Gefäße als die mitgelieferte Rührschüssel für die Arbeit mit dem Gerät verwenden. Achten Sie darauf, dass die Rührschüssel richtig eingesetzt und fest eingerastet ist bevor Sie mit dem Rühren beginnen.

• Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor dem Hoch- oder Runterkippen des Rührarmes immer ausgeschaltet ist.

• Fassen Sie niemals bei eingeschaltetem Gerät in die Rührschüssel und halten Sie keine Gegenstände in die Rührschüssel. Schalten Sie das Gerät immer zuerst aus und ziehen Sie den Netzstecker.

• Niemals das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

Wichtige Sicherheitshinweise

Lesen Sie bitte alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitung und die Verpackung zur weiteren Verwendung gut auf. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in der hier angegebenen Weise zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu Sachschäden sowie zu schweren Personenschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer und bewegliche Bauteile führen. Führen Sie ausschließlich die Arbeiten am Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden. Lassen Sie das Gerät im Betriebszustand NIEMALS unbeaufsichtigt.

Reparaturen und technische Wartung am Gerät dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Wenden Sie sich gegebenenfalls bitte an Ihren Händler. Fragen zum Gerät beantwortet: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Telefon: (04165) 2225-0.

Allgemeine Hinweise zur Sicherheit

• Nur zum Gebrauch für haushaltsübliche Mengen und in Innenräumen. Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien. Lassen Sie das Gerät nicht länger als 10 Minuten durchgehend arbeiten.

• Verwenden Sie nur Bauteile, Ersatzteile und Zubehör für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind, um eine Gefährdung durch Überhitzung, Feuer, Elektrizität oder bewegliche Bauteile zu vermeiden. Versuchen Sie niemals, das Gerät und/oder Teile des Gerätes zu öffnen. Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, wenn das Gerät oder Bauteile des Gerätes beschädigt sind.

• Niemals das Gerät an den Rührwerkzeugen oder am Netzkabel anheben, bewegen oder tragen. Fassen Sie das Gerät unten am Standfuß an, wenn Sie das Gerät bewegen wollen.

• Dieses Gerät ist NICHT geeignet für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkter Wahrnehmung oder verminderten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt und/oder bei der Bedienung angeleitet werden. **Niemals Kinder mit dem Gerät, den Bauteilen oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen!** Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen, frostfreien, für kleine Kinder unzugänglichen Ort auf. Niemals das Gerät oder seine Bauteile/Werkzeuge unbeaufsichtigt lassen, wenn es für kleine Kinder zugänglich ist.

• Die Arbeits- und Ablagefläche muss gut zugänglich, fest, eben, trocken und ausreichend groß sein. Verwenden Sie das Gerät nicht in feuchten oder nassen Bereichen. Verarbeiten Sie keine zu heißen Nahrungsmittel, aufsteigender Wasserdampf könnte das Gerät beschädigen. Niemals das Gerät an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche stellen. Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht herunterfällt oder umgestoßen wird.

• Niemals das Gerät oder Teile des Gerätes in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Ofen, Grill) stellen oder für längere Zeit intensivem Sonnenlicht aussetzen.

• Niemals Gerät, Kabel oder Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder legen oder Flüssigkeiten darüber gießen. Trocknen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab. Niemals das Gerät betreiben, wenn sich Flüssigkeiten auf dem Gerät befinden oder in das Innere des Gerätes eingedrungen sind, um eine Gefährdung durch Elektrizität, Brandgefahr und eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden. Fassen Sie das Gerät in diesem Fall nicht an, sondern ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose.

• Niemals das Gerät in der Spülmaschine reinigen!

• Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für Nahrungsmittel. Niemals lösemittelhaltige Flüssigkeiten (Beispiel: Lacke und Farben) mit dem Gerät bearbeiten! Die Lösemitteldämpfe könnten sich am Motor des Gerätes entzünden und explodieren!

• Niemals das Gerät und die Bauteile des Gerätes mit scharfen Reinigern (Desinfektionsmittel, Bleiche), Scheuermitteln, harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) oder harten, scharfkantigen Gegenständen reinigen. Lassen Sie keine Nahrungsmittelreste auf den Bauteilen des Gerätes eintrocknen.

• Überprüfen Sie das Gerät und das Netzkabel regelmäßig auf Schäden und einwandfreie Funktion. Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, wenn Flüssigkeiten in das Gerät eingedrungen sind.

• Niemals das Gerät verwenden, wenn das Gerät oder Teile davon beschädigt sind, übermäßigen Belastungen ausgesetzt waren (Beispiel: Sturz, Überhitzung oder eingedrungene Flüssigkeit) oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten. Ziehen Sie dann sofort den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen. Besonders die Rührwerkzeuge können durch übermäßige Belastungen (Beispiel: Unachtsamkeit bei der Handhabung) verbogen werden. Niemals das Gerät mit verbogenen oder gebrochenen Rührwerkzeugen verwenden, um eine Gefährdung durch bewegliche Bauteile und eine Überhitzung des Gerätes zu vermeiden.

• Vergewissern Sie sich stets vor der Verwendung des Gerätes, dass das Rührwerkzeug richtig eingerastet ist. Versuchen Sie niemals, das Rührwerkzeug mit Gewalt einzusetzen oder abzunehmen. Zum Abnehmen des Rührwerkzeuges schieben Sie das Rührwerkzeug nach oben und drehen es gegen den Uhrzeigersinn (siehe: ´Das Rührwerkzeug montieren`).

• Schließen Sie das Gerät erst an die Stromversorgung an, wenn es vollständig und richtig nach der Anleitung zusammengesetzt ist.

Wichtige Sicherheitshinweise – Elektrizität

• Betreiben Sie das Gerät in der Nähe einer passenden Wandsteckdose und schließen Sie das Gerät dort direkt an. Niemals das Gerät an eine Tischsteckdose anschließen! Das Gerät darf nur an die ordnungsgemäß abgesicherte Schukosteckdose einer geeigneten Stromversorgung (Wechselstrom; 220/230 V, 50 Hz) mit Schutzleiter angeschlossen werden. Die Steckdose sollte über einen Fehlerstromschutzschalter abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA liegen sollte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker.

• Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist. Schalten Sie das Gerät AUS und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen. Fassen Sie am Gehäuse des Steckers an, wenn Sie den Stecker ziehen.

• Niemals am Kabel ziehen oder reißen oder das Kabel knicken, einklemmen, quetschen oder verknoten. Achten Sie darauf, dass niemand in Kabelschlaufen hängen bleiben kann oder das Gerät am Kabel von der Arbeitsfläche reißen kann. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Tischkante oder Tresenkante herunterhängt.

• Niemals das Gerät mit feuchten oder nassen Händen anfassen, um eine Gefährdung durch elektrischen Schlag zu vermeiden. Niemals das Gerät anfassen, wenn das Gerät feucht geworden ist und an die Stromversorgung angeschlossen ist. Ziehen Sie in einem solchen Fall immer sofort den Netzstecker aus der Steckdose, um eine Gefährdung durch Elektrizität und Schäden am Gerät zu vermeiden.

Mögliche Gefährdungen durch bewegliche Bauteile

• Niemals bei installiertem Rührwerkzeug Haare, Hände, Kleidungsstücke, Tücher oder andere Fremdkörper in die Nähe der Rührwerkzeuge bringen, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt.

• Niemals bei eingeschaltetem Gerät Gegenstände in die Rührschüssel halten. Verletzungsgefahr!

Bedienung

Vor der ersten Verwendung

Entfernen Sie vor der ersten Verwendung alle Werbeaufkleber und Verpackungsmaterialien vom Gerät. Stellen Sie sicher, dass das Gerät stromlos und ausgeschaltet (Einstellungsregler auf Position ´OFF`) ist. Reinigen Sie die Rührschüssel, die Rühwerkzeuge und den Teigschaber vor der ersten Verwendung und nach längerer unbenutzter Lagerung mit etwas handwarmer Spülmittellösung nach der Anleitung im Kapitel ´Pflege und Reinigung`.

HINWEIS: Wenn Sie das Gerät das erste Mal benutzen, kann sich ein leichter Brandgeruch ausbreiten. Das ist normal und völlig harmlos.

Die Rührschüssel einsetzen

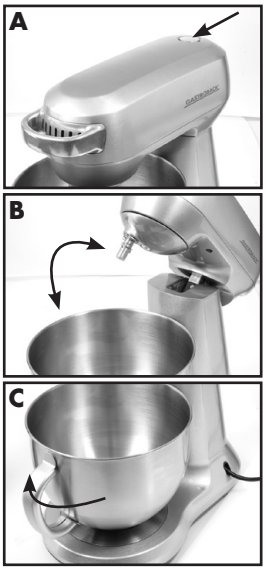
Platzieren Sie die Küchenmaschine auf einer trockenen Oberfläche. Der Rührarm sollte in horizontaler Stellung positioniert sein. Drücken Sie den Rührarm-Entriegelungsknopf nach unten (Abb. A).

Fassen Sie das Gerät am vorderen Griff an und kippen Sie den Rührarm nach oben (Abb. B).

Nehmen Sie die Rührschüssel und setzen Sie diese auf die Rührschüsselhalterung.

Die Rührschüssel besitzt Führungszapfen und die Halterung entsprechende Führungsrillen. Fassen Sie die Rührschüssel mit der rechten Hand am Griff und drehen Sie die Rührschüssel im Uhrzeigersinn bis die Rührschüssel auf der Halterung festgeschraubt und eingerastet ist (Abb. C).

HINWEIS: Zum Entfernen und Einsetzen der Rührschüssel muss der Rührarm oben und verriegelt sein.



Das Rührwerkzeug montieren

Der Rührarm muss nach oben gekippt sein. Nehmen Sie das Rührwerkzeug das Sie verwenden wollen. Das Rührwerkzeug hat oben an der Halterung eine Öffnung mit einer Führungsrille.

Am Rührarm befindet sich der Antrieb (Planetenrührwerk) für das Rührwerkzeug mit einem entsprechenden Führungsstift.

Setzen Sie die Halterung des Rührwerkzeuges über den Antrieb am Rührarm. Achten Sie dabei darauf, dass der Führungsstift in die Führungsrille gleitet.

Schieben Sie die Halterung des Rührwerkzeuges soweit nach oben, dass sich die Spirale am Antrieb zusammenschiebt und Sie das Rührwerkzeug mit dem Uhrzeigersinn drehen können.

Das Rührwerkzeug ist korrekt montiert, wenn der Führungsstift eingerastet ist.

Drücken Sie den Rührarm-Entriegelungsknopf und kippen Sie den Rührarm wieder nach unten bis dieser in horizontaler Position und verriegelt ist.

Nun können Sie den Spritzschutz auf die Rührschüssel setzen. Schieben Sie den großen Ring auf den Rand der Rührschüssel und stecken dann die Einfüllöffnung auf.

HINWEIS: Wenn Zutaten in der Rührschüssel sind, kann der Rührhaken mit Abstreiflippe ein leichtes Geräusch machen, wenn er an die Seiten und den Rand der Rührschüssel kommt. Das ist normal und bedenkenlos. Schalten Sie die Maschine nicht an, wenn die Rührschüssel leer und der Rührhaken mit Abstreiflippe befestigt ist. Das verursacht ein lautes Geräusch und kann den Rührhaken beschädigen.

Das Rührwerkzeug demontieren

Nehmen Sie den Spritzschutz von der Rührschüssel.

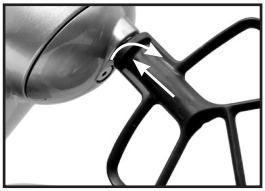
Drücken Sie den Rührarm-Entriegelungsknopf und kippen den Rührarm bis zur Verriegelung nach oben. Schieben Sie die Halterung des Rührwerkzeuges soweit nach oben, bis Sie die Halterung aus der Vertiefung entriegelt haben. Drehen Sie jetzt das Rührwerkzeug gegen den Uhrzeigersinn bis der Führungsstift des Antriebes durch die Führungsrille der Halterung des Rührwerkzeuges passt und Sie das Rührwerkzeug abnehmen können.

Das Rührwerkzeug können Sie jetzt nach unten von dem Antrieb am Rührarm lösen.

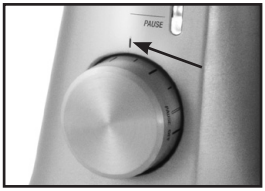
Reinigen Sie das Gerät möglichst sofort nach der Arbeit. Lassen Sie keine Nahrungsmittel auf dem Gerät oder den Rührwerkzeugen eintrocknen.

Das Planetenrührwerk

Mit dem Planetenrührwerk der Design Küchenmaschine Advanced Pro erhalten Sie Pâtisserie-Qualität. Das jeweilig verwendete, extra große Rührwerkzeug dreht sich entgegengesetzt zum Planetenrührwerk. Dadurch werden die Zutaten sorgfältig durchgemischt. Das Rührergebnis ist perfekt und gleicht dem der gewerblichen Rührmaschinen, welche in Bäckerei und Konditorei verwendet werden.



1. Stellen Sie den Einstellungsregler auf Position ´OFF` (AUS) und schließen das Gerät an eine abgesicherte Schukosteckdose einer geeigneten Stromversorgung (Wechselstrom; 220/230 V, 50 Hz) an. Die LED-Programmanzeige leuchtet kurz und auf dem LCD-Display erscheint ´0:00`. Die Küchenmaschine ist nun betriebsbereit.



HINWEIS: Wenn Sie das Gerät länger als 3 Minuten nicht benutzen, schaltet es automatisch vom ´Stand by Modus` in den ´OFF-Modus` (AUS-Modus). Das LCD-Display erlischt. Möchten Sie den ´OFF-Modus` beenden, dann drehen Sie am Einstellungsregler für die gewünschre Programmstufe oder drücken die Tasten neben dem LCD-Display, um die gewünschte Rührzeit einzustellen.

2. Füllen Sie die gewünschten Nahrungsmittel in die Rührschüssel.

Um zu verhindern, dass die Zutaten aus der Rührschüssel spritzen, beginnen Sie immer mit der niedrigsten Geschwindigkeits- bzw. Programmstufe. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit entsprechend Ihrem gewünschten Rührergebnis, indem Sie den Einstellungsregler nach rechts drehen.

HINWEIS: Wenn notwendig, stoppen Sie während das Gerät arbeitet den Rührvorgang. Stellen Sie dazu die Küchenmaschine auf ´OFF` (AUS). Drücken Sie auf die Rührarm-Entriegelungstaste und kippen den Rührarm bis zur Verriegelung nach oben. Schieben Sie dann die vermischten Zutaten mit dem mitgelieferten Teigschaber vom Rand der Rührschüssel herunter. Möchten Sie mit dem Rührvorgang fortfahren, drücken Sie auf die Rührarm-Entriegelungstaste, kippen den Rührarm bis zur Verriegelung nach unten und stellen den Regler wieder auf die gewünschte Stufe ein.

Sie können auch den mitgelieferten Spritzschutz verwenden. Setzen Sie dazu den Spritzschutz auf die Rührschüssel, stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und schalten Sie das Gerät am Einstellungsregler ein. Wählen Sie zunächst eine langsame Geschwindigkeitsstufe und schalten Sie dann langsam höher bis Sie die benötigte Geschwindigkeitsstufe erreicht haben. Wenn Sie weitere Zutaten hinzufügen, füllen Sie die Zutaten durch die Einfüllöffnung ein. Den Spritzschutz müssen Sie dabei nicht abnehmen.

Einstellen der Rührzeit

Die Vorzählfunktion

Die Vorzählfunktion ist besonders nützlich, um die Rührzeit anzuzeigen. Sie können auch eine spezielle Zeitdauer mit der Rückzählfunktion definieren. Zum Beispiel wenn Sie die gleichen Zutaten in gleicher Menge zu einem späteren Zeitpunkt erneut rühren bzw. mischen möchten.

Sobald der Einstellungsregler von ´OFF` auf das gewünschte Programm bzw. die Geschwindigkeitsstufe gestellt ist, beginnt das Gerät automatisch vorzuzählen. Wenn Sie den Regler auf ´PAUSE` gestellt haben, wird die gesamte Zeitdauer auf dem LCD-Display angezeigt und aufleuchten.

Haben Sie den Regler auf ´OFF` gestellt, wird das LCD-Display auf ´0:00` zurückgesetzt.

Die Rückzählfunktion

Die Rückzählfunktion ist besonders nützlich, wenn Sie eine bestimmte Rührzeit definieren möchten. Wenn Sie z.B. nach Rezeptvorgabe „3 Minuten Rühren" sollen, können Sie die Zeit auf 3 Minuten, durch Drücken der Pfeiltasten neben dem Display, einstellen. Nachdem der Rührvorgang beendet ist, ertönt ein Signal und der Motor schaltet automatisch aus. Die Progammanzeige und das LCD-Display (angezeigt wird ´OFF`) leuchten kurz auf. Um die Zeit zurückzustellen und mit dem Rührvorgang fortzufahren, muss der Einstellungsregler auf die Position ´OFF´gestellt werden.

Für eine andere Rührzeit, stellen Sie die gewünschte Zeit durch Drücken der Hoch- und Runter-Pfeiltasten neben dem Display ein.

HINWEIS: Zum schelleren Einstellen der Zeit halten Sie die entsprechende Pfeiltaste länger gedrückt.

Drehen Sie den Einstellungsregler im Uhrzeigersinn, um das gewünschte Programm bzw. die gewünschte Geschwindigkeit einzustellen und den Rührvorgang zu starten. Ist der Rührvorgang beendet, leuchtet ´0:00` auf dem LCD-Display auf und ein Signalton erklingt. Der Motor des Gerätes schaltet automatisch aus. Der Regler muss auf Position ´OFF` stehen, um die Zeit zurückzustellen und weiter zu arbeiten.

HINWEIS: Die maximal angezeigte Zeit ist 9:59. Die Küchenmaschine schaltet nach 9:59 automatisch aus. Um die Zeit zurückzustellen und mit dem Rührvorgang fortzufahren, muss der Einstellungsregler auf die Position ´OFF`gestellt werden.

PAUSE-Funktion

Während des Rührvorganges können Sie jederzeit in den Pause-Modus wechseln, indem Sie den Einstellungsregler im Uhrzeigersinn auf die Position ´PAUSE` drehen. Der Motor wird somit ausgeschaltet. Das erlaubt die Zugabe weiterer Zutaten ohne die Zeitschaltung zu unterbrechen.

Wenn die Maschine z.B. gerade im Rückzählmodus arbeitet, können Sie den Einstellungsregler von Programm ´KNETEN / KNEADING` auf ´PAUSE` drehen. Der Motor und die Zeit wird gestoppt. Möchten Sie weiter arbeiten, drehen Sie den Einstellungsregler wieder auf die gewünschte Stufe. Die Zeit beginnt exakt da weiter zu zählen, wo pausiert wurde.

Sie können auch die Zeitdauer auf 0:00 zurücksetzen, nachdem Sie den Einstellungsregler auf ´PAUSE` gedreht haben. Benutzen Sie die Pause-Funktion im Rückzählmodus, können Sie die Zeitschaltung von jedem Arbeitsschritt aus aufheben. Um im Rückzählmodus weiter zu arbeiten, drehen Sie den Einstellungsregler auf die gewünschte Geschwindigkeitsstufe oder alternativ auf die ´OFF`-Position um die Zeit auf 0:00 zurückzustellen.

Überlastungsschutz

Die Küchenmaschine ist mit einem elektronischen Überlastungsschutz ausgestattet. Das Gerät schaltet automatisch aus, wenn der Motor blockiert bzw. überlastet ist. Das kann passieren, wenn Sie zu viele Zutaten auf einmal verarbeiten. Sollte sich das Gerät im Überlastungsschutz-Modus befinden, leuchtet die LED-Programmanzeige kurz auf. Das LCD-Display zeigt die Fehlermeldung ´E1` und es ertönt ein dreimaliger Signalton. Wenn dieser Fehler eintrifft, drehen Sie den Einstellungsregler auf die Position ´OFF` und ziehen den Stecker aus der Steckdose. Nehmen Sie einige Zutaten aus der Rührschüssel und starten dann das Gerät erneut.

Überhitzungsschutz

Die Küchenmaschine ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Das Gerät schaltet automatisch aus, wenn der Motor überlastet ist. Sollte sich das Gerät im Überhitzungsschutz-Modus befinden, leuchtet die LED-Programmanzeige kurz auf. Das LCD-Display zeigt die Fehlermeldung ´E2` und es ertönt ein dreimaliger Signalton. Wenn dieser Fehler eintrifft, drehen Sie den Einstellungsregler auf die Position ´OFF` und ziehen den Stecker aus der Steckdose. Warten Sie 15 Minuten und starten dann das Gerät erneut.

Das Gerät zerlegen

1. Wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen möchten, drehen Sie den Regler auf die Position ´OFF` (Stand by) und ziehen den Stecker aus der Steckdose.

2. Entfernen Sie den Spritzschutz.

3. Drücken Sie den Rührarm-Entriegelungsknopf und heben den Rührarm bis zur Verriegelung an.

4. Entfernen Sie das jeweilig verwendete Rührwerkzeug. Drehen Sie das Rührwerkzeug gegen den Uhrzeigersinn bis der Führungsstift des Antriebes durch die Führungsrille der Halterung des Rührwerkzeuges passt und Sie das Rührwerkzeug abnehmen können. Nun können Sie das Rührwerkzeug nach unten vom Antrieb am Rührarm lösen.

HINWEIS: Sichern Sie immer den Rührarm mit einer Hand am Griff, sobald Sie ihn entriegelt haben. Da der Rührarm sehr schwer ist, würde er sonst mit Wucht nach unten kippen und eventuell das Kippgelenk beschädigen.

5. Entfernen Sie die Rührschüssel. Fassen Sie dazu die Rührschüssel am Griff an und drehen Sie die Schüssel im Uhrzeigersinn aus der Halterung. Entfernen Sie alle Nahrungsmittelrückstände mit dem Teigschaber aus der Rührschüssel.

6. Drücken Sie den Rührarm-Entriegelungsknopf und kippen Sie den Rührarm nach unten bis dieser in horizontaler Position und verriegelt ist.

ACHTUNG: Fassen Sie niemals während des Rührvorganges an die Rührwerkzeuge und halten Sie keine Gegenstände in die Rührschüssel.

Pflege und Reinigung

WARNUNG: Um Verletzungen und Schäden am Gerät zu vermeiden, schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen immer zuerst AUS, warten Sie, bis der Motor zum Stillstand gekommen ist und ziehen Sie den Netzstecker. Niemals das Rührwerkzeug anfassen oder irgendwelche Fremdkörper daran halten, wenn das Gerät arbeitet.

ACHTUNG: Niemals das Gerät oder Teile des Gerätes mit scharfen Reinigern (Desinfektionsmittel, Bleiche), Scheuermitteln, harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) oder harten, scharfkantigen Gegenständen reinigen. Scheuermittel, scharfe Reinigungsmittel und harte, scharfkantige Gegenstände beschädigen die Oberfläche. Damit die Oberfläche nicht beschädigt wird, weichen Sie den Schneebesen sowie den Rühr- und den Knethaken nicht über mehrere Stunden in Wasser ein.

1. Schalten Sie das Gerät zum Reinigen immer zuerst AUS, warten Sie bis der Motor zum Stillstand gekommen ist und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

2. Demontieren Sie das Rührwerkzeug wie im Kapitel ´Das Rührwerkzeug demontieren` beschrieben.

3. Wir empfehlen, das Rührwerkzeug, die Rührschüssel und den Spritzschutz in warmer Spülmittellösung mit einem weichen Tuch zu reinigen. Sie können diese Teile auch in der Spülmaschine (ca. 50° C) reinigen.

Niemals das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder in der Spülmaschine reinigen. Gießen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten über das Gerät oder stellen das Gerät auf nasse oder feuchte Oberflächen.

4. Wischen Sie das Gerät und das Netzkabel mit einem feuchten, nicht tropfenden Tuch ab.

5. Trocknen Sie das Gerät und das Rührwerkzeug sorgfältig ab. Lassen Sie die Bauteile eventuell noch einige Minuten an der Luft trocknen.

Aufbewahrung

Stellen Sie sicher, dass der Einstellungsregler auf Position´OFF`gestellt und das Gerät stromlos ist. Verriegeln Sie die Rührschüssel, indem Sie diese gegen den Uhrzeigersinn in der Halterung drehen. Platzieren Sie das Rühwerkzeug in der Rührschüssel. Senken Sie den Rührarm bis zur horizontalen Position und Verriegelung ab.

Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen und frostfreien Ort auf, an dem es vor direktem Sonnenlicht geschützt und für kleine Kinder unzugänglich ist. Legen Sie das Gerät zur Aufbewahrung auf eine saubere feste Unterlage, von der es nicht herunterfallen kann; legen Sie keine schweren, harten Gegenstände auf das Gerät oder das Rührwerkzeug.

Tipps bei der Verwendung

Verwendung der Rührwerkzeuge

Das Gerät wird mit 4 Rührwerkzeugen geliefert:

	Knethaken: für schweren Teig z.B. Brot- oder Pizzateig.
	Schneebesen: für dünnflüssige Nahrungsmittel z.B Saucen, Pfannkuchenteig, schaumig geschlagene Desserts, Eiweiß, Baisers, Schlagsahne.
	Rührhaken: zum Unterheben von Zutaten wie z.B. Eischnee oder Mehl in einen Teig oder zum Einarbeiten von Schokoladenstückchen, Rosinen oder kandierten Früchten.
	Rührhaken mit Abstreiflippe: für unterschiedliche Rühraufgaben z.B. für dünnflüssigen Backteig, Glasuren, Zuckerguss, Feingebäck, Kuchen- und Biskuitteig oder zum Teigausschaben.

HINWEIS: Verwenden Sie den Rührhaken mit Abstreiflippe nicht zum Schlagen von Eiweiß oder zum Rühren von schweren Teig (Brot, Pizza etc.).

ACHTUNG: Rühren Sie keine zu festen Nahrungsmittel mit dem Schneebesen. Der Schneebesen kann dabei verbiegen und das Gerät beschädigen.

Wenn das Rührwerkzeug richtig eingesetzt ist, rastet es am Antrieb des Gerätes ein und kann nicht herausfallen. Wenn Sie das Rührwerkzeug abnehmen wollen, schieben Sie es nach oben in Richtung Rührarm und drehen es gegen den Uhrzeigersinn (genaueres entnehmen Sie dem Kapitel ´Das Rührwerkzeug montieren`).

WARNUNG: Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (Position des Einstellungsreglers auf ´Off`) und warten Sie, bis der Motor vollständig steht, bevor Sie das Rührwerkzeug montieren oder demontieren.

Verwendung der Programme

Programm- / Geschwindigkeitsstufe	Verwendungsbeispiele
OFF (AUS)	Zum Montieren und Demontieren der Rührwerkzeuge.
PAUSE	Während des Rührvorganges kann jederzeit in den Pause-Modus gewechselt werden (siehe:´PAUSE-Funktion`).
KNETEN / KNEADING	Zu Beginn eines Rührvorganges wählen. Zum Vermengen trockener Zutaten oder zum Hineinrühren von Flüssigkeiten in trockene Teige. Zum Verarbeiten von Hefe- oder anderen schweren Teigsorten. Zum Herstellen von Kartoffel- oder Gemüsebrei und zum Einarbeiten von Butter in Teig. Auch für das Vermengen von sehr flüssigem Teig wie z.B. Crepeteig.
LEICHT MISCHEN / LIGHT MIXING	Zum Verarbeiten von mittelschweren Teigsorten z.B. Keksteig, Fertig-Backmischungen, Einarbeiten von Zucker in Eischnee oder Biskuitteig.
CREMIG SCHLAGEN / CREAMING BEATING	Zum Schlagen oder Aufschäumen.
LUFTIG SCHLAGEN / AERATING WHIPPING	Zum Herstellen von luftigen, lockeren Teigsorten, Aufschäumen von Eiern, Schlagen von Sahne und Eischnee oder Herstellen von luftigem Biskuitteig.

Weitere Tipps:

• Achten Sie bei der Zugabe von Zutaten darauf, dass Sie abwechselnd erst die trockenen und dann die flüssigen Zutaten in mehreren Arbeitsschritten hinzugeben und verarbeiten.

• Beginnen Sie jeden Rührvorgang mit der langsamsten Geschwindigkeitsstufe und regeln Sie die Geschwindigkeitsstufe langsam nach oben, bis Sie die gewünschte Geschwindigkeitsstufe erreicht haben. Wählen Sie erst eine höhere Geschwindigkeitsstufe, wenn der Teig ein bisschen fester ist.

• Geben Sie die Zutaten nicht direkt auf die Rührwerkzeuge sondern immer so weit wie möglich am Rührschüsselrand hinzu. Der mitgelieferte Spritzschutz erleichtert die Zugabe der Zutaten über die Einfüllöffnung.

• Geben Sie flüssige Zutaten nur langsam zum Teig hinzu, anderenfalls sammelt sich die Flüssigkeit in der Mitte der Rührschüssel und ein Vermengen wird erschwert.

• Kuchenteigfertigmischungen verarbeiten Sie am besten mit den mittleren und den schnellen Geschwindigkeitsstufen.

• Bei der Zugabe von schweren Zutaten wie z. B. Nüssen, Rosinen, Schokoladenstückchen oder kandierten Früchten nehmen Sie den Rührhaken und verarbeiten die Zutaten mit der niedrigsten Geschwindigkeitsstufe. Die beigemengten Zutaten werden auf diese Weise nicht zerrührt sondern vorsichtig unter den Teig gehoben.

• Für Hefeteig oder andere schwere Teigsorten nehmen Sie ausschließlich den Knethaken und verarbeiten Sie die Zutaten bei langsamer Geschwindigkeitsstufe bzw. dem Programm ´KNETEN/KEADING`. Bei einer Überlastung des Gerätes würde der Motor eventuell beschädigt werden.

• Wärmen Sie die Rührschüssel vor, wenn Sie Hefeteig darin verarbeiten. Zum Aufwärmen können Sie die Rührschüssel mit warmen Wasser durchspülen. Sollte der Hefeteig am Rührwerkzeug haften, dann kneten Sie den Teig so lange weiter bis er gleichmäßig und elastisch ist.

• **WARNUNG:** Verarbeiten Sie keine zu heißen Nahrungsmittel. Der Dampf und die Kondensation am Gerät könnten das Gerät beschädigen. Wischen Sie Kondenswasser am Gehäuse sofort ab.

• Zum Herstellen von Eischnee nehmen Sie den Schneebesen und achten Sie darauf, dass die Rührschüssel und der Schneebesen sauber und trocken sind. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit langsam bis zum Programm ´LEICHT MISCHEN/ LIGHT MIXING` und kontrollieren Sie die Konsistenz der Eimasse kontinuierlich. Schlagen Sie den Eischnee nicht zu lange, da die Masse sonst ´perlt`, d.h. er beginnt sich irreversibel in einen festen und in einen flüssigen Teil zu trennen.

• Zum Herstellen von Schlagsahne kühlen Sie die Rührschüssel vor und verwenden Sie gekühlte Schlagsahne. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit zum Programm ´LUFTIG SCHLAGEN/AERATING WHIPPING` und kontrollieren Sie die Konsistenz der Sahne kontinuierlich. Die Schlagsahne ist steif, wenn sie beim Herausnehmen des Schneebesens am Schneebesen hängen bleibt und sie eine feste Konsistenz hat. Schlagen Sie die Sahne nicht zu lange.

Entsorgungshinweise

Das Gerät muss entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektroschrott entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

Information und Service

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter www.gastroback.de.
Wenden Sie sich mit Problemen, Fragen und Wünschen gegebenenfalls an:
Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de

Gewährleistung/Garantie

Wir gewährleisten für alle Gastroback-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weitgehender Ansprüche und innerhalb der gesetzlichen Frist kostenlos ersetzt oder behoben. Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann. Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte technische Eingriffe von Dritten führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs.

Der Käufer muss zur Geltendmachung des Anspruchs den Original-Kaufbeleg vorlegen und trägt im Gewährleistungsfall die Kosten und das Risiko des Transportes.

Technische Daten

Modell:	Art.-Nr.: 40979 Design Küchenmaschine Advanced Pro
Stromversorgung:	230-240 V Wechselstrom, 50 Hz
Maximale Leistungsaufnahme:	1.000 W
Länge des Netzkabels:	ca. 1 m
Gewicht:	8 kg
Abmessungen:	ca. 41,5 x 20,0 x 35,5 cm (Breite x Tiefe x Höhe)
Fassungsvermögen Rührschüssel:	4,7 Liter
Prüfzeichen:	CE

Behebung von Störungen

Problem	**Lösung**
Das Gerät ist eingeschaltet; arbeitet jedoch nicht	Stellen Sie sicher, dass der Einstellungsregler auf ´OFF` steht, bevor Sie das Gerät starten. Der Überhitzungsschutz wurde nicht automatisch aktiviert. Lassen Sie das Gerät abkühlen.
Die Rührzeit kann nicht eingestellt werden.	Stellen Sie sicher, dass der Einstellungsregler auf ´OFF` steht, bevor Sie das Gerät starten, bevor Sie die Rückzählfunktion starten.
Das Gerät schaltet sich plötzlich, während des Rührvorganges aus.	Das Gerät wurde überladen. Der Überlastungsschutz hat angesprochen und das Gerät automatisch ausgeschaltet. Stellen Sie den Einstellungsregler auf ´OFF` und ziehen den Stecker aus der Steckdose. Nehmen Sie einige Zutaten aus der Rührschüssel und starten dann das Gerät neu.
´E1` Fehlermeldung wird angezeigt	Das Gerät schaltet automatisch aus, wenn der Motor überlastet bzw. blockiert ist. Das LCD-Display zeigt die Fehlermeldung ´E1` und es ertönt ein dreimaliger Signalton. Der Überlastungsschutz ist aktiviert. Dir Ursache dafür ist normalerweise die Zutaten-Überladung. Drehen Sie den Einstellungsregler auf die Position ´OFF` und ziehen den Stecker aus der Steckdose. Nehmen Sie einige Zutaten aus der Rührschüssel und starten dann das Gerät erneut.

´E2` Fehlermeldung wird angezeigt	Der Motor ist zu stark beansprucht worden und der Überhitzungsschutz aktiviert. Das LCD-Display zeigt die Fehlermeldung ´E2` und es ertönt ein dreimaliger Signalton. Drehen Sie den Einstellungsregler auf die Position ´OFF` und ziehen den Stecker aus der Steckdose. Warten Sie 15 Minuten und starten dann das Gerät erneut.
Der Rührhaken mit Abstreiflippe macht bei Verwendung ein lautes Geräusch	Ist die Rührschüssel mit Nahrungsmitteln befüllt, macht das Gerät bei der Verwendung des Rürhakens mit Abstreiflippe ein leises Geräusch, wenn der Haken die Seiten bzw. den Boden der Rührschüssel berührt. Das ist normal. Der Rührhaken mit Abstreiflippe verursacht jedoch ein lautes Geräusch, wenn die Rührschüssel leer ist. Befüllen Sie darum immer zuerst die Rührschüssel mit den gewünschten Zutaten bevor Sie den Rührhaken mit Abstreiflippe verwenden.

Rezeptideen

HINWEIS: Beginnen Sie jeden Rührvorgang mit der langsamsten Geschwindigkeitsstufe und regeln Sie die Geschwindigkeit langsam nach oben, bis Sie die gewünschte Stufe bzw. das gewünschte Programm erreicht haben. Wählen Sie erst eine höhere Geschwindigkeitsstufe, wenn der Teig ein bisschen fester ist. (siehe. ´Weitere Tipps`)

Butterkekse / Zutaten für ca. 40 Stück

125 g Butter oder Margarine, Raumtemperatur
3/4 Tasse Zucker
1Teelöffel Vanillezucker
1 Ei (ca. 60g)
2 Tassen (300g) Mehl
1 Teelöffel Backpulver

1. Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Bedienung" beschrieben vor.
2. Heizen Sie den Ofen auf 180° C vor.
3. Montieren Sie den Rührhaken mit Abstreiflippe (siehe: ´Das Rührwerkzeug montieren`).
4. Wählen Sie für die Zubereitung das Programm ´CREMIG SCHLAGEN / CREAMING BEATING`, verrühren Sie Butter und Zucker solange (ca. 3 min) bis diese leicht cremig sind.
5. Fügen Sie Vanillezucker und Ei hinzu und verrühren Sie die Zutaten 30 - 40 Sekunden bis diese luftig schaumig sind.
6. Sieben Sie Mehl und Backpulver zusammen.
7. Verwenden Sie das Programm ´KNETEN / KNEADING` und vermischen die Zutaten nach und nach für ca. 30 - 40 Sekunden.
8. Rollen Sie jeweils einen gestrichenen Teelöffel Teig in Kugeln. Platzieren Sie die Teigkugel in größeren Abständen auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Nehmen Sie eine mit Mehl bestäubte Gabel und drücken die Kugeln in Plätzchenform flach.
9. Geben Sie das Backblech in die mittlere Schiene Ihres Backofens und lassen die Kekse bei Ober- und Unterhitze ca. 12 - 15 Minuten backen bis sie goldbraun sind.
10. Nehmen Sie die Butterkekse vom Backblech und lassen Sie sie auf einer geeigneten Ablage abkühlen.

Keks-Variationen:

Schokoladenkekse

Butterkeksteig (siehe: ´Butterkekse`)
2 Teelöffel Kakao

Punkt 5: Sieben Sie Mehl, Backpulver und Kakao zusammen

Orangenkekse

Butterkeksteig (siehe: ´Butterkekse`)
1 Teelöffel fein geriebene Orangeschale

Punkt 3: (Vanillezucker weglassen) fügen Sie Zucker, Orangenschale und Ei hinzu. Verrühren Sie die Zutaten 30 - 40 Sekunden bis diese luftig schaumig sind.

Zitronenkekse

Butterkeksteig (siehe: ´Butterkekse`)
3 Teelöffel fein geriebene Zitronenschale

Punkt 3: (Vanillezucker weglassen) fügen Sie Zucker, Zitronenschale und Ei hinzu. Verrühren Sie die Zutaten 30 - 40 Sekunden bis diese luftig schaumig sind.

Lebkuchen / Zutaten für ca. 20 Stück)

125g Butter oder Margarine (Raumtemperatur)
1/3 Tasse (ca. 80g) braunen Zucker
1/3 Tasse (ca. 80g) Golden Syrup (Zuckerrübensirup)
1 Ei (ca. 60g) leicht geschlagen
21/4 Tasse (340g) Mehl
1 Teelöffel gemahlener Ingwer
1 Teelöffel Backpulver
1 Teelöffel Natron
extra Mehl zum Kneten

1. Heizen Sie den Backofen auf 180° Grad vor.
2. Montieren Sie den Rührhaken mit Abstreiflippe (siehe: ´Das Rührwerkzeug montieren`).
3. Verwenden Sie das Programm ´CREMIG SCHLAGEN / CREAMING BEATING`. Schlagen Sie Butter, Zucker und Sirup ca. 3 Minuten bis die Zutaten leicht und cremig vermischt sind.
4. Fügen Sie das Ei hinzu und verrühren Sie es ca. 30 - 40 Sekunden bis es mit den Zutaten gut vermischt ist.
5. Sieben Sie Mehl, Ingwer, Backpulver und Natron zusammen dazu.
6. Verwenden Sie das Programm ´KNETEN / KNEADING`. Verrühren Sie die Zutaten für ca. 30 - 40 Sekunden.
7. Legen Sie den Teig auf ein leicht gemehltes Brett und formen Sie eine Teigball.
8. Rollen Sie den Teig bis auf 5 mm Dicke aus und lassen Sie ihn für 20 - 30 Minuten abkühlen bis der Teig gut zu schneiden ist.
9. Nehmen Sie entweder typische, traditionelle Herzformen zum Ausstechen des Teiges oder schneiden Sie den Teig in 4 cm runde Plätzchen.
10. Platzieren Sie die Lebkuchenherzen bzw. -plätzchen in 3 cm Abstand auf ein leicht gefettetes Backblech.
11. Stellen Sie das Backblech in den Backofen in die mittlere Schiene und backen Sie auf Ober- und Unterhitze für ca. 10 - 12 Minuten.
12. Dekorieren Sie die Lebkuchen mit bunten Zuckerstreuseln oder Zuckerguss.

Schneller Pizzateig

2 Tassen (ca. 240 Gramm) Mehl
1 Paket Trockenhefe
1 Esslöffel Zucker
3/4 Teelöffel Salz
1 Esslöffel Speiseöl
3/4 Tasse (ca.180 ml) heißes Wasser

1. Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung “Bedienung” beschrieben vor.
2. Montieren Sie hierfür den Knethaken.
3. Füllen Sie Mehl, Trockenhefe, Zucker und Salz in die Rührschüssel, klappen Sie den

Rührarm nach unten und setzen Sie den Spritzschutz auf die Rührschüssel.
4. Wählen Sie für die Zubereitung das Programm ´CREMIG SCHLAGEN / CREAMING BEATING`, verrühren Sie die Zutaten für ca. 5 Sekunden.
5. Vermengen Sie das Öl mit dem heißen Wasser und geben Sie jetzt das Gemisch langsam über die Einfüllöffnung des Spritzschutzes in die Rührschüssel.
6. Das Gerät sollte auf langsamer Geschwindigkeitsstufe, also auf ´KNETEN / KNEADING` eingeschaltet sein. Dieser Vorgang dauert ca. 30 Sekunden.
7. Damit der Teig geschmeidig wird, lassen Sie das Gerät für 1/2 bis 1 Minute laufen.
8. Stoppen Sie das Gerät und testen Sie die Beschaffenheit des Teiges. Ist der Teig noch klebrig, schalten Sie das Gerät erneut für 15 bis 30 Sekunden ein.
9. Lassen Sie den Teig im Anschluss für 10 Minuten ruhen.
10. Nehmen Sie den Spritzschutz von der Rührschüssel, klappen Sie den Rührarm nach oben, nehmen Sie den Teig aus der Rührschüssel und kneten den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche kurz durch.
11. Mit einem Nudelholz rollen Sie den Teig auf die Größe eines Backbleches aus.
12. Legen Sie den ausgerollten Teig auf ein gefettetes Backblech (alternativ können Sie auch Backpapier auf das Backblech legen).
13. Belegen Sie den Pizzateig nach Belieben mit Tomatensauce, Gemüse und Käse und schieben Sie ihn in den vorgeheizten Backofen.
14. Bei 220 Grad backen Sie die Pizza zwischen 12 und 20 Minuten. Die Backzeit hängt von der Dicke des ausgerollten Teigs ab - je dünner der Boden desto kürzer die Backzeit.

Grundrezept für helles Brot

3,5 Tassen (ca. 420 Gramm) Mehl
3 Esslöffel weiche Butter
2 Esslöffel Zucker
1 Teelöffel Salz
1 Paket Trockenhefe
1/4 Tasse (ca. 60 ml) warmes Wasser
2/3 Tasse (ca. 160 ml) warmes Wasser

1. Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Bedienung" beschrieben vor.
2. Montieren Sie hierfür den Knethaken.
3. Füllen Sie Mehl, Butter, Zucker und Salz in die Rührschüssel, klappen Sie den Rührarm nach unten und setzen Sie den Spritzschutz auf die Rührschüssel.
4. Stellen Sie auf Programm ´KNETEN / KNEADING` und verrühren Sie die Zutaten für ca. 5 Sekunden.
5. Vermengen Sie die Trockenbackhefe mit ca. 60 ml warmen Wasser in einer extra Schüssel und lassen Sie das Gemisch 10 Minuten ruhen.
6. Geben Sie jetzt das Gemisch, langsam zusammen mit dem restlichen Wasser, über die Einfüllöffnung des Spritzschutzes in die Rührschüssel. Das Gerät sollte auf langsamer Geschwindigkeitsstufe eingeschaltet sein. Dieser Vorgang dauert ca. 30 Sekunden.
7. Damit der Teig geschmeidig wird, lassen Sie das Gerät für 45 Sekunden laufen.
8. Stoppen Sie das Gerät und nehmen Sie den Spritzschutz von der Rührschüssel.
9. Schieben Sie mit dem Teigschaber den Teig von den Wänden der Rührschüssel nach unten.
10. Setzen Sie den Spritzschutz wieder auf die Rührschüssel und schalten Sie das Gerät für eine weitere Minute ein.
11. Schalten Sie das Gerät aus, nehmen Sie den Spritzschutz von der Rührschüssel, klappen

Sie den Rührarm nach oben, nehmen Sie den Teig aus der Rührschüssel und formen Sie den Teig zu einer Kugel. Legen Sie die Teigkugel in eine gefettete Rührschüssel.
12. Bedecken Sie die Schüssel und lassen Sie den Teig an einem warmen, zugfreien Ort für 1-1,5 Stunden aufgehen. Die Teigkugel sollte in dieser Zeit etwa die doppelte Größe erreicht haben.
13. Wenden Sie die Teigkugel einmal und lassen Sie den Teig für weitere 15 Minuten ruhen.
14. Nehmen Sie eine gefettete 23 x 23 x 8 cm Brotbackform und geben Sie die vorgeformte Teigkugel dort hinein.
15. Decken Sie die Form ab und stellen Sie die Form an einen warmen, zugfreien Ort. Der Teig sollte hier eine weitere Stunde um ca. 2,5 cm aufgehen.
16. Bei 190 Grad backen Sie den Brotteig für ca. 35 bis 40 Minuten oder bis das Brot eine goldgelbe Kruste hat.

Grundrezept für einen harten Tortenboden

1 Tasse (ca. 120 Gramm) Mehl
1/2 Teelöffel Salz
1/4 Tasse (ca. 55 Gramm) Palmin Soft
1 Esslöffel Butter oder Margarine
3 Esslöffel kaltes Wasser

1. Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Bedienung" beschrieben vor.
2. Montieren Sie den Knethaken.
3. Geben Sie Mehl, Salz, Palmin Soft und Butter in die Rührschüssel, klappen Sie den Rührarm nach unten und setzen Sie den Spritzschutz auf die Rührschüssel.
4. Verrühren Sie die Zutaten auf der Programmstufe ´KNETEN / KNEADING` für ca. 15 Sekunden.
5. Geben Sie das Wasser über die Einfüllöffnung des Spritzschutzes langsam zum Teig.
6. Lassen Sie das Gerät so lange eingeschaltet bis der Teig eine Kugel formt. Sollte der Teig sich nicht zu einer Kugel formen, stoppen Sie das Gerät, nehmen Sie den Spritzschutz von der Rührschüssel, klappen den Rührarm nach oben, nehmen den Teig aus der Rührschüssel und formen den Teig mit Ihren Händen zu einer Kugel.
7. Legen Sie die Teigkugel in die Mitte einer gefetteten Springform (23 cm Ø) und drücken Sie den Teig flach bis er gleichmäßig auf dem Boden verteilt ist.
8. Mit einer Gabel stechen Sie den Teig ein damit dieser gleichmäßig aufgeht.
9. Backen Sie den Tortenboden in einem vorgeheizten Ofen bei 230 Grad für 9 bis 10 Minuten goldbraun.

Gebackener Zitronen-Käsekuchen

250 g Butterkekskrümel
2 Teelöffel Muskatnuss
125 g Butter, geschmolzen
250 ml Crème Double
3 Eier
1/2 Tasse Zucker
2 Teelöffel geriebene Zitronenschale
2 Esslöffel Zitronensaft
500 g Frischkäse, Raumtemperatur, klein geschnitten

1. Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung “Bedienung” beschrieben vor.
2. Montieren Sie den Knethaken.
3. Geben Sie die Butterkekskrümel, Muskatnuss und die geschmolzene Butter in die Rührschüssel.
4. Klappen Sie den Rührarm nach unten, setzen Sie den Spritzschutz auf die Rührschüssel und vermengen Sie die Zutaten bei auf der Programmstufe ´KNETEN / KNEADING`.
5. Schalten Sie das Gerät aus, nehmen Sie den Spritzschutz von der Rührschüssel, klappen Sie den Rührarm nach oben und füllen Sie den Teig in eine gefettete Springform (20 cm). Stellen Sie die Form für 30 Minuten in den Kühlschrank.
6. Reinigen Sie die Rührschüssel und bereiten Sie das Gerät erneut vor.
7. Montieren Sie den Schneebesen. Geben Sie die Eier zusammen mit dem Zucker in die Rührschüssel.
8. Klappen Sie den Rührarm nach unten und setzen Sie den Spritzschutz auf die Rührschüssel rühren Sie die Zutaten bis diese schaumig sind.
9. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit dabei langsam bis Sie die Geschwindigkeitsstufe ´CREMIG SCHLAGEN/ CREAMING BEATING` erreicht haben.
10. Geben Sie über die Einfüllöffnung des Spritzschutzes nach für nach Crème Double, Zitronensaft, Zitronenschale und die Frischkäsestücke in die Rührschüssel und verarbeiten Sie die Zutaten bis Sie eine cremige Masse haben.
11. Schalten Sie das Gerät aus, nehmen Sie den Spritzschutz von der Rührschüssel, klappen Sie den Rührarm nach oben und gießen Sie die Käsemasse in die Springform und backen Sie den Kuchen bei 160° C für ca. 50 Minuten bis die Masse fest ist.
12. Lassen Sie den Kuchen im Ofen bei leicht geöffneter Ofentür abkühlen und stellen Sie ihn für mehrere Stunden in den Kühlschrank bevor Sie ihn Servieren.

Schokoladenkuchen

1 1/2 Tassen Mehl mit einem Teelöffel Backpulver gemischt
1/2 Tasse Kakao
1 1/2 Tassen Zucker
Prise Salz
150g Butter oder Margarine, Raumtemperatur
2 Eier
1 Tasse Milch

1. Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung “Bedienung” beschrieben vor.
2. Heizen Sie den Ofen auf 180° C vor und fetten Sie eine Kastenform.
3. Montieren Sie den Rührhaken mit Abstreiflippe. Geben Sie die Eier zusammen mit der Butter und dem Zucker in die Rührschüssel.
4. Klappen Sie den Rührarm nach unten, setzen Sie den Spritzschutz auf die Rührschüssel und vermengen Sie die Zutaten bis diese cremig sind.
5. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit dabei langsam bis Sie die Geschwindigkeitsstufe ´CREMIG SCHLAGEN / CREAMING BEATING` erreicht haben.
6. Geben Sie über die Einfüllöffnung des Spritzschutzes nach und nach Mehl, Kakao und Salz in die Rührschüssel und vermengen Sie die Zutaten.
7. Bei laufendem Motor gießen Sie die Milch zur Mischung und verrühren Sie die Zutaten mit aufgesetztem Spritzschutz so lange, bis der Teig glatt verrührt ist.
8. Schalten Sie das Gerät aus, nehmen Sie den Spritzschutz von der Rührschüssel, klappen Sie den Rührarm nach oben und geben Sie den Teig in die vorbereitete Kastenform.
9. Backen Sie den Kuchen 34 - 40 Minuten.
10. Lassen Sie den Kuchen für 5 Minuten abkühlen bevor Sie ihn aus der Form nehmen.

Tipp: Nachfolgend finden Sie eine Schokoladenlasur, mit der Sie den abgekühlten Kuchen überziehen können.

Schokoladenlasur

40 g Butter
2 Esslöffel Kakao
1/4 Tasse Milch
2 Tassen Puderzucker

1. Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Bedienung" beschrieben vor.
2. Montieren Sie den Rührhaken mit Abstreiflippe. Geben Sie alle Zutaten in die Rührschüssel.
3. Klappen Sie den Rührarm nach unten, setzen Sie den Spritzschutz auf die Rührschüssel und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese gut vermengt sind.
4. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit dabei langsam bis Sie die Geschwindigkeitsstufe ´CREMIG SCHLAGEN / CREAMING BEATING` erreicht haben.
5. Schalten Sie das Gerät aus, nehmen Sie den Spritzschutz von der Rührschüssel, klappen Sie den Rührarm nach oben und gießen Sie die Lasur über den abgekühlten Kuchen.

Pariser Creme

300 g dunkle Schokolade (Kuvertüre), grob zerbrochen
200 ml Sahne

1. Geben Sie die Schokoladenstücke in eine hitzebeständige Glasschüssel.
2. Kochen Sie die Sahne in einem kleinen Topf auf.
3. Gießen Sie die kochende Sahne über die Schokoladenstücke und rühren Sie die Zutaten solange bis sich die Schokolade aufgelöst hat und Sie eine glatte Schokoladenlasur haben.
4. Stellen Sie die Schokoladenlasur, bis Sie leicht gefestigt ist, in den Kühlschrank.
5. Verteilen Sie die Schokoladenlasur mit dem Teigschaber über den Kuchen und stellen Sie den Kuchen kalt bis die Lasur verhärtet ist.

Schokoladen Mousse

200 g Kuvertüre
30 g Butter, gewürfelt, Raumtemperatur
4 Eier
40 g Zucker
1 Esslöffel frische Sahne

1. Brechen Sie die Kuvertüre in grobe Stücke und geben Sie die Kuvertüre in eine Schüssel.
2. Stellen Sie die Schüssel über einen Kochtopf mit köchelndem Wasser und schmelzen Sie die Kuvertüre.
3. Geben Sie 2 Esslöffel Wasser und die Butter zur Kuvertüre und rühren Sie die Zutaten gut um, um eine glatte Creme zu erhalten.
4. Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Bedienung" beschrieben vor und montieren Sie den Schneebesen.
5. Geben Sie nun 2 Eigelb und die Hälfte des Zuckers in die Rührschüssel der Maschine.
6. Klappen Sie den Rührarm nach unten, setzen Sie den Spritzschutz auf die Rührschüssel und verarbeiten Sie die Zutaten für ca. 30 Sekunden bis die Eimasse locker und cremig ist.

7. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit dabei langsam bis Sie die Geschwindigkeitsstufe ´LUFTIG SCHLAGEN / AERATING WHIPPING` erreicht haben.
8. Schalten Sie die Geschwindigkeit wieder runter und geben Sie über die Einfüllöffnung des Spritzschutzes nach und nach die Sahne hinzu und verarbeiten alle Zutaten für weitere 15 Sekunden. Die Geschwindigkeit erhöhen Sie dabei langsam.
9. Schalten Sie die Geschwindigkeit wieder runter und geben Sie über die Einfüllöffnung des Spritzschutzes nach und nach langsam die heiße Schokoladencreme in die Rührschüssel. Auch hierbei erhöhen Sie die Geschwindigkeit wieder langsam. Verarbeiten Sie die Zutaten für ca. 20 Sekunden.
10. Schalten Sie das Gerät aus, nehmen Sie den Spritzschutz von der Rührschüssel, klappen Sie den Rührarm hoch und gießen Sie die Schokoladencreme in eine Glasschüssel.
11. Reinigen Sie die Rührschüssel und den Schneebesen und bereiten Sie das Gerät erneut vor. Montieren Sie den Schneebesen.
12. Geben Sie das Eiweiß in die saubere Rührschüssel.
13. Klappen Sie den Rührarm nach unten, setzen Sie den Spritzschutz auf die Rührschüssel und verarbeiten Sie das Eiweiß bis es steif geschlagen ist. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit dabei langsam bis Sie die Geschwindigkeitsstufe ´LUFTIG SCHLAGEN / AERATING WHIPPING` erreicht haben.
14. Geben Sie eine Prise Salz und den restlichen Zucker nach und nach über die Einfüllöffnung des Spritzschutzes hinzu und verarbeiten Sie die Zutaten weitere 10 Sekunden.
15. Schalten Sie das Gerät aus, nehmen Sie den Spritzschutz von der Rührschüssel, klappen Sie den Rührarm hoch, demontieren Sie den Schneebesen, reinigen ihn und montieren ihn wieder.
16. Gießen Sie die Schokoladencreme zur Eiweißmasse. Klappen Sie den Rührarm wieder nach unten, montieren den Spritzschutz und heben Sie die Eiweißmasse bei langsamer Geschwindigkeit vorsichtig unter die Schokolade.
17. Schalten Sie das Gerät aus, nehmen Sie den Spritzschutz von der Rührschüssel, klappen Sie den Rührarm nach oben, gießen Sie die fertige Mousse in Servierschüsseln und stellen Sie die Servierschüsseln vor dem Servieren für mindestens 2 Stunden kalt.

Crêpes / Für 4-6 Personen

3 Eier
60 g Butter, geschmolzen
1 1/4 Tassen Milch
250 g Mehl
2 Esslöffel Zucker
Prise Salz

1. Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Bedienung" beschrieben vor.
2. Montieren Sie den Rührhaken mit Abstreiflippe.
3. Geben Sie die Eier und den Zucker in die Rührschüssel.
4. Klappen Sie den Rührarm nach unten, setzen Sie den Spritzschutz auf die Rührschüssel und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese locker und cremig ist.
5. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit dabei langsam bis Sie die Geschwindigkeitsstufe ´LUFTIG SCHLAGEN / AERATING WHIPPING` erreicht haben.
6. Schalten Sie die Geschwindigkeit wieder runter, geben Sie über die Einfüllöffnung des Spritzschutzes nach und nach die restlichen Zutaten hinzu und verarbeiten Sie alle Zutaten bis diese gut vermengt sind. Die Geschwindigkeit erhöhen Sie dabei langsam.
7. Schalten Sie das Gerät aus, nehmen Sie den Spritzschutz von der Rührschüssel, klappen Sie den Rührarm hoch und gießen Sie den Crêpeteig in einen Messbecher.

8. Stellen Sie den Teig für 15 Minuten kühl.
9. Geben Sie ca. 3 Esslöffel vom Teig in eine gefettete heiße Pfanne oder ein Crêpegerät und backen Sie den Crêpe, bis dieser auf beiden Seiten goldgelb ist.
10. Wiederholen Sie den Vorgang bis der Teig verbraucht ist. Servieren Sie die Crêpes mit Zitronensaft und Zucker.

Double Chocolate Chip Cookies / Zutaten für 50 Kekse

180 g Butter oder Margarine (zerkleinert)
150 g dunkle Schokolade (zerkleinert)
11/2 Tassen (225g) Mehl
3/4 Tasse (300g) Kakao
11/2 Tassen braunen Zucker
3 Eier (á ca. 60g) leicht geschlagen
11/2 Tassen dunkle Schokoladenstreusel
Backofen auf 170° Grad vorheizen

1. Schmelzen Sie Butter und dunkle Schokolade in einem Kochtopf auf kleiner Heizstufe. Rühren Sie dabei konstant bis das Ergebnis geschmeidig ist.
2. Montieren Sie den Rührhaken mit Abstreiflippe (siehe: ´Das Rührwerkzeug montieren`.
3. Geben Sie Mehl, Kakao und braunen Zucker in die Rührschüssel. Verrühren Sie mit dem Programm ´KNETEN / KNEADING` für ca. 30 - 40 Sekunden.
4. Fügen Sie die warme geschmolzene Butter-, Schokoladenmischung und die Eier in die Rührschüssel hinzu und verrühren mit dem Programm ´KNETEN / KNEADING` ca. 1 Minute bis die Zutaten gut verbunden sind.
5. Fügen Sie die Schokoladenstreusel dazu und rühren Sie diese unter.
6. Platzieren Sie den Teig mit einem Esslöffel auf einem leicht gefetten Backblech in 3 cm Abstand.
7. Backen Sie auf mittlerer Schiene bei Ober- und Unterhitze ca. 15 - 20 Minuten bzw. bis der Teig durchgebacken ist.
8. Bevor Sie die Kekse vom Backblech nehmen, lassen Sie die Kekse ca. 5 Minuten abkühlen.

Waffel Grundrezept / Zutaten für 1-2 Waffeln

1 Ei
4 Esslöffel zerlassene Butter
1 gehäufter Esslöffel Zucker
1 kleine Prise Salz
100 ml Milch - in etwa
6 gehäufte Esslöffel Mehl

1. Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung “Bedienung” beschrieben vor.
2. Montieren Sie den Schneebesen. Geben Sie die Butter zusammen mit dem Ei, Zucker und Salz in die Rührschüssel.
3. Klappen Sie den Rührarm nach unten, setzen Sie den Spritzschutz auf die Rührschüssel und verarbeiten Sie die Zutaten bis Sie eine cremige Masse haben.
4. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit dabei langsam bis Sie die Geschwindigkeitsstufe ´LUFTIG SCHLAGEN / AERATING WHIPPING` erreicht haben.
5. Schalten Sie die Geschwindigkeit wieder runter, geben Sie über die Einfüllöffnung des Spritzschutzes nach und nach das Mehl hinzu und verarbeiten Sie alle Zutaten bis diese gut vermengt sind.

6. Geben Sie im Anschluss nach und nach Milch hinzu. Nehmen Sie nur so viel Milch bis sich der Teig leicht gießen lässt.
7. Schalten Sie das Gerät aus, nehmen Sie den Spritzschutz von der Rührschüssel, klappen Sie den Rührarm hoch. Geben Sie den Teig mit Hilfe einer Servierkelle portionsweise auf Ihr Waffeleisen.

Hinweis: Den Teig können Sie nach Geschmack mit Gewürzen und Aromastoffen verfeinern z.B. Lebkuchengewürz, Vanillearoma, Zimt und vieles andere.

Klassische belgische Waffeln

Klassische belgische Waffeln sind außen schön knusprig und weich in der Innenseite.
Sie schmecken besonders gut mit Sirup oder frischen Erdbeeren und Sahne.

Zutaten für 10 Waffeln:
355 ml Wasser (warm aber nicht zu heiß - Hefe geht sonst nicht auf!)
21/4 Teelöffel getrocknete Hefe
3 Tassen (ca. 360 Gramm) gesiebtes Mehl
1/4 Teelöffel Salz
3 große Eier, getrennt
1 zusätzliches Eiweiß
1/3 Tasse (ca. 75 Gramm) Zucker
236 ml Milch
8 Esslöffel zerlassene Butter
2 Teelöffel Speiseöl
2 Teelöffel Vanilleextrakt

1. Nehmen Sie eine separate Schüssel, füllen Sie die Hälfte des warmen Wassers hinein und lösen Sie die Hefe mit einer Prise Zucker darin auf.
2. Lassen Sie die Hefe 5 bis 10 Minuten im Wasser stehen.
3. Die Mischung schäumt nach dieser Zeit leicht auf.
4. Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Bedienung" beschrieben vor.
5. Montieren Sie den Schneebesen. Spülen Sie die Rührschüssel der Küchenmaschine vor der Montage mit warmem Wasser durch, um diese zu erwärmen.
6. Geben Sie die Eigelbe mit einem Eiweiß und dem Zucker zusammen mit dem Hefe/ Wassergemisch in die Rührschüssel.
7. Klappen Sie den Rührarm nach unten, setzen Sie den Spritzschutz auf die Rührschüssel und verrühren Sie diese Zutaten bei der Geschwindigkeitsstufe ´KNETEN / KNEADING` nur so lange, bis sie gut vermengt sind.
8. Geben Sie über die Einfüllöffnung des Spritzschutzes zunächst das restliche Wasser, Milch, Speiseöl und Vanilleextrakt hinzu und rühren Sie die Masse bis alle Zutaten gut verrührt sind.
9. Schalten Sie das Gerät aus, nehmen Sie den Spritzschutz von der Rührschüssel, klappen Sie den Rührarm zurück, demontieren Sie den Schneebesen und montieren Sie den Rührhaken.
10. Klappen Sie den Rührarm herunter, montieren Sie den Spritzschutz und schalten Sie das Gerät auf der Geschwindigkeitsstufe ´KNETEN / KNEADING` ein.
11. Geben Sie über die Einfüllöffnung des Spritzschutzes nach und nach das Mehl zum Teig und rühren Sie nur so lange bis der Teig glatt und geschmeidig ist.
12. Schlagen Sie das restliche Eiweiß in einer separaten Schüssel bis Sie steifen Eischnee haben.

13. Schalten Sie das Gerät aus, nehmen Sie den Spritzschutz von der Rührschüssel, klappen Sie den Rührarm zurück und geben Sie den Eischnee auf den Teig, klappen Sie den Rührarm herunter, montieren Sie den Schneebesen und den Spritzschutz und heben Sie die steife Eiweißmasse bei der Geschwindigkeitsstufe ´KNETEN / KNEADING` langsam unter den Teig.
14. Lassen Sie den Teig 1 Stunde ruhen und rühren Sie ihn alle 15 Minuten einmal kurz um.
15. Schalten Sie das Gerät aus, nehmen Sie den Spritzschutz von der Rührschüssel, klappen Sie den Rührarm hoch. Geben Sie den Teig mit Hilfe einer Servierkelle portionsweise auf Ihr vorgeheiztes Belgisches Waffeleisen und bereiten Sie die Waffeln zu.Servieren Sie die Waffeln z. B. mit Sahne, Frucht, Puderzucker, oder warmen Fruchtsirup.

GASTROBACK GmbH
Gewerbestraße 20 · D-21279 Hollenstedt / Germany
Telefon +49 (0)41 65/22 25-0 · Telefax +49 (0)41 65/22 25-29
info@gastroback.de · www.gastroback.de